

DESPUES DE LA COSECHA

ED WEBER

Foto: Denis Marchand



En el sentido del reloj, a partir de arriba: Almacenamiento tradicional de grano en Flaboula, al sur de Mali; venta de albóndigas calientes de pescado en una calle de Filipinas, descascarado de mijo con mortero en Mali; ahumado de pescado en Guyana. Página 15: Procesamiento mecánico de mijo en Gambia con un minidescortezador; enlatado de retoños de bambú en China; salado de pescado en una planta de Guyana; descarga de alimentos de emergencia en Etiopía; productos frescos en un mercado de Nepal.



Foto: Neill McKee/CIID

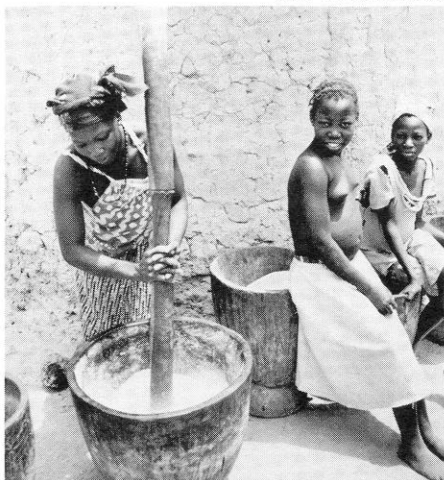
los más comunes. A todos estos, la moderna tecnología les ha agregado la refrigeración, la congelación, el sellamiento hermético, la irradiación y una variedad de otras técnicas de procesamiento.

En el Tercer Mundo, la mayor parte del procesamiento y la manipulación de los alimentos todavía se hace en las áreas rurales, cerca de donde se han sembrado.

El programa de Sistemas de Postproducción del CIID apoya investigación en todos los aspectos de los alimentos desde el momento en que se cosechan hasta cuando se consumen. Esto es mucho más que sencillamente buscar formas para disminuir las pérdidas de alimentos después de la cosecha. Significa examinar otros aspectos cruciales relacionados con los alimentos como distribución, ventas (en la calle y en los almacenes, los mercados y los restaurantes), nutrición, acceso a los alimentos, seguridad alimentaria y creación de empleo, especialmente para las poblaciones rurales.

Desde el campo del agricultor hasta el consumidor, la manipulación, procesamiento y distribución de alimentos pueden ser elementos importantes en el desarrollo económico de un país o de una región. En 1985, las industrias alimenticias respondieron por lo menos por el 20 por ciento de todas las actividades manu-

Foto: Denis Marchand



Muy pronto después de la cosecha, los productos alimenticios comienzan a deteriorarse de una manera u otra. Los insectos atacan, las bacterias proliferan, los hongos crecen y los cambios bioquímicos aparecen.

Estos procesos destructivos pueden ser eliminados o por lo menos disminuidos controlando el medio ambiente en que florecen. Lo que generalmente se necesita es un tipo de tratamiento para hacer los alimentos biológicamente estables. Esto es válido para los granos, las leguminosas, las raíces y tuberosas, las frutas, las verduras, las oleaginosas, el pescado, los mariscos, la carne y la leche—los alimentos básicos de la raza humana.

En la mayoría de los países industrializados, las industrias alimenticias postcosecha—incluyendo almacenamiento, procesamiento, preservación, empaque y mercadeo—emplean muchas más personas que la producción alimenticia básica. En buena parte del mundo en desarrollo, el modelo es a la inversa: la mayoría de la población se ocupa en la siembra de cosechas, la cría de animales, la pesca y demás.

Numerosos e ingeniosos son los métodos inventados a través de los siglos para preservar los alimentos. El secado del sol, la fermentación, el encurtido y el salado son algunos de



Foto: Claude Dupuis

factureras en los países en desarrollo.

Sector tan importante presenta serias alternativas de desarrollo. Por ejemplo, ¿qué tan grande deben ser los sistemas de distribución y procesamiento y qué tipo de tecnología deben usar? Grandes operaciones centralizadas pueden beneficiar solamente a poblaciones solventes sin crear mucho empleo. De otra parte, replicar los sistemas tradicionales más pequeños puede no ser la respuesta tampoco debido a la creciente o cambiante demanda alimentaria y a las ineficiencias que traen consigo.

Un buen punto de partida en la búsqueda de respuestas es mejorar lo que ya se tiene. Hay que mejorar la calidad y la nutrición de los alimentos tradicionales, así como la productividad y eficiencia de las técnicas de procesamiento establecidas. También hay posibilidades para vincular las pequeñas empresas que sólo hacen parte del procesamiento o de la distribución con las operaciones de empresas mayores centralizadas.

Ed Weber es Director Asociado del programa de Sistemas Postproducción, de la División de Ciencias Agrícolas, Alimentos y Nutrición del CIID.

Foto: Denis Marchand



Foto: Denis Sing/CIID



Foto: Neill McKee/CIID



Foto CIID



Foto ACDI: David Barbour

